



The Madras Cafe

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Soups

ITEM	PRICE
Rasam Un bouillon rehaussé de tamarin et d'épices traditionnelles du sud de l'Inde, offrant un équilibre piquant et aromatique...	\$4.99
Tomato Shorba Une soupe de tomates à la texture légère, enrichie d'épices qui réchauffent et libèrent des arômes intenses.	\$4.99
Mulligatwany Soup Un riche potage indien préparé avec des lentilles rouges onctueuses, agrémenté de carottes et de pommes, le tout subtile...	\$4.99
Sweet Corn Soup Velouté crémeux à la chinoise avec du maïs sucré et des légumes en dés.	\$4.99
Hot and Sour Spicy Soup Spicy and tangy Chinese style soup made with julienne's of crispy fresh vegetables	\$4.99

Appetizers

ITEM	PRICE
Samosa Un croustillant enrobé frit renfermant des pommes de terre épicées, des oignons et des pois délicatement assaisonnés.	\$4.99
Medhu Vadai Savourez ces beignets de lentilles croustillants du sud de l'Inde, frits à la perfection. Accompagnés de chutneys variés...	\$6.95
Sambar Vadai Beignet de lentilles sud-indien baigné dans un sambar épicé, parsemé d'oignons et de coriandre.	\$6.95
Dahi Vada - Sugar Beignets de lentilles indiens plongés dans un yaourt sucré.	\$7.95
Mix Veg Pakoda Deep fried julienne's of vegetables mixed with besan flour & Indian house spices	\$8.95
Bajji Pommes de terre ou aubergines plongées dans une pâte de farine de pois chiches infusée d'épices classiques du sud de l'I...	\$7.95
65's Infusé d'épices authentiques, ce plat est croustillant et doré après un bain dans l'huile.	\$9.95
Chilli Fry (Paneer) Morceaux de paneer dorés à la poêle, accompagnés d'oignons croustillants et de poivrons colorés, le tout enveloppé dans...	\$11.95
Chilli Fry (Mushroom) Mélange de champignons sautés avec des oignons et poivrons, le tout nappé d'une sauce épicée et légèrement sucrée.	\$10.95
Chilli Fry (Babycorn) Babycorn sautée avec des oignons et poivrons, enveloppée dans une sauce épicée et sucrée.	\$10.95
Chilli Fry (Gobi) Sautée dans une sauce sucrée et épicée avec des oignons et poivrons.	\$10.95
Pepper Fry (Paneer) Indo-Chinese creation stir-fried with pepper, capsicum, onion and tantalizing Chinese sauces	\$11.95
Pepper Fry (Mushroom) Champignons sautés à feu vif, agrémentés de poivron, oignon et une touche de sauces chinoises, mettant en valeur un assa...	\$10.95
Pepper Fry (Babycorn) Un mélange inspiré de l'Inde et de la Chine, le babycorn est sauté avec des poivrons croquants, des oignons savoureux et...	\$10.95
Paneer Tikka Morceaux de fromage indien (paneer) infusés dans un mélange de yogourt, épices et herbes, grillés avec soin dans un four...	\$12.95

ITEM	PRICE
Manchurian (Gobi) Morceaux de chou-fleur enrobés d'une pâte légère, puis sautés dans une sauce Manchurian parfumée.	\$11.95
Manchurian (Paneer) Indo-Chinese creation batter-fried and tossed in Manchurian sauce	\$12.95
Manchurian (Baby Corn) Baby corn enrobé d'une pâte croustillante, puis sauté dans une sauce épicée propre au style chinois-indien.	\$11.95
Malai Paneer Tikka Morceaux de fromage indien (paneer) marinés dans un mélange de yaourt, crème, épices et herbes, délicatement grillés dan...	\$12.95
Hariyali Paneer Tikka Cubes de paneer marinés dans un mélange de yaourt, crème, épices, herbes, coriandre et menthe, cuits doucement dans un f...	\$12.95
North Indian Curries	

ITEM	PRICE
Dal Tadka Moong Dal boiled and cooked with onion, tomatoes and tempered with traditional Indian spices and served with side of ric...	\$11.45
Dal Makhani Delicious creamy lentil preparation as made in the traditional Punjabi Dhabas and served with side of rice.	\$11.95
Dal Palak Épinards et lentilles mijotés à la manière punjabi, parfumés d'épices indiennes authentiques, et accompagnés d'un riz va...	\$11.95
Chana Masala Chickpeas mijotés dans un mélange d'oignons, de tomates et d'épices maison, accompagnés de riz à la vapeur pour un repas...	\$11.45
Butter Masala (Paneer) Un curry doux et onctueux préparé avec des oignons, tomates, noix de cajou, crème épaisse et une généreuse touche de beu...	\$12.95
Butter Masala (Mushroom) Cette sauce riche et onctueuse mélange des oignons et tomates mijotés avec des noix de cajou, de la crème et une touche...	\$11.95
Tikka Masala (Paneer) Paneer tikka masala is an Indian dish of marinated paneer cheese served in a spiced gravy. It is a vegetarian alternativ...	\$12.95
Tikka Masala (Mushroom) Faux.	\$11.95
Tikka Masala (Veg) Morceaux de paneer marinés plongés dans une sauce épicée, parfumée avec un mélange de tomates et d'épices indiennes. Une...	\$11.95
Palak Paneer Dés de paneer baignés dans une onctueuse sauce d'épinards mixés, agrémentée de gingembre, d'ail et de garam masala.	\$13.45
Kadai Paneer Palak paneer is a vegetarian dish originating from the Indian subcontinent, consisting of paneer in a thick paste made f...	\$13.45
Mutter Paneer Mattar paneer, also known as matar paneer, and mutter paneer is a vegetarian North Indian dish consisting of peas and pa...	\$12.45
Paneer Mughlai Une expérience royale de paneer cuit lentement dans une sauce crémeuse et parfumée. Mélange exquis d'épices, de noix de...	\$13.95
Malai Kofta Boulettes de pommes de terre et paneer, dorées à la perfection, baignées dans une sauce tomate onctueuse et délicatement...	\$13.95
Kadai Vegetables Des légumes assortis mijotent doucement dans une sauce tomate parfumée, rehaussés d'épices moulues avec soin.	\$12.95
Vegetable Jalfrezi Un mélange vibrant de légumes sautés à feu vif avec des épices classiques telles que la poudre de piment rouge et le gar...	\$12.95
Aloo Mutter Aloo mutter is a Punjabi dish from the Indian subcontinent which is made from potatoes and peas in a spiced creamy tomat...	\$12.95

ITEM	PRICE
Bhindi Masala Okra sautée aux épices, préparée avec soin en incisant le légume pour le garnir d'un savoureux mélange épicé, comprenant...	\$12.95
Navratan Korma Un mélange savoureux de légumes variés mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomate et de crème, parsemé de noix cr...	\$12.95
Mutter Mushroom Champignons et pois verts mijotent ensemble dans une sauce riche composée d'oignons, de tomates et d'un mélange subtil d...	\$12.95
Kadai Mushroom Kadai mushroom is a super simple, easy and delicious dish of sautéed button mushrooms, bell peppers (capsicum) in a spic...	\$12.95
Vindaloo (Paneer) Vegetable Vindaloo is a spicy Indian curry, typically simmer with fresh ginger, extra spices, and vinegar.	\$13.95
Vindaloo (Veg) Un assortiment de légumes mijotés dans une sauce piquante, enrichie de gingembre frais, de diverses épices aromatiques,...	\$12.95
Mango Malai Paneer Fines tranches de paneer sont marinées avec de la pulpe de mangue mûre, infusant une douceur tropicale dans chaque bouch...	\$12.95
Mango Malai Veg false	\$12.95
Coconut Korma (Paneer) Fausses.	\$13.95
Coconut Korma (Veg) This Korma Sauce is adapted from a coconut This sauce has whole spices such as fennel seeds, some shredded coconut, toma...	\$12.95
Aloo Gobi (Dry) Dans ce plat végétarien inspiré du sous-continent indien, les pommes de terre et le chou-fleur se rencontrent, relevés d...	\$12.95

South Indian Curries

ITEM	PRICE
Paruppu Urundai Kuzhambu Paruppu urundai kuzhambu présente des boulettes de lentilles moelleuses baignées dans une sauce aigre légèrement épicée,...	\$13.45
Ennai Kathirikkai Kuzhambu Dans une huile de sésame parfumée, des aubergines marinées mijotent avec oignons et tomates, baignées d’un curry acidulé...	\$13.45
Paal Katti Urlai Pattani Kurma Mildly spiced South Indian style preparation with cottage cheese, green peas, potato & house spices	\$13.45
Chettinad Curry Spicy Chettinad style preparation with mushroom, onions & traditional spices	\$13.45
Koon Curry Un curry de champignons à la mode du Kerala, préparé avec une base crémeuse de noix de coco.	\$13.45
Kaai Kari Kurma (Veggie Korma) Légumes variés mijotés dans un curry onctueux à la noix de coco, infusé de riches épices du sud de l'Inde.	\$11.95
Vendaka Kara Kuzhambu (Okra Curry) Gombos mijotés dans une sauce acidulée aux épices et tamarin.	\$13.45
Gutti Vankaya Kura (Egg Plant Curry) Aubergines mijotées dans une sauce épicée à base d'arachides.	\$13.45
Okra Fry (Andra Style) Spicy Okra and peanut dish.	\$13.45
Tindora Masala false	\$13.45

Accompaniments

ITEM	PRICE
Plain Naan Pain plat cuit dans un four en argile traditionnel.	\$2.95
Butter Naan Pain plat cuit dans un four en argile traditionnel, garni de beurre fondant.	\$3.45
Garlic Naan Flat bread cooked in traditional clay oven and topped with butter and garlic.	\$3.95
Kashmiri Naan Flat bread cooked in traditional clay oven and topped with butter and dry fruit	\$4.95
Cheese Naan Pâte de naan généreusement garnie de fromage, cuite avec soin dans un four en terre cuite traditionnel.	\$4.45
Garlic Cheese Naan Pain plat farci de fromage, cuit au four traditionnel en argile, puis couronné d'une généreuse touche de beurre et d'ail...	\$4.95
Chapati Pain plat rond à base de farine de blé, grillé sur une plaque chauffante.	\$2.95
Bullet Naan Pain plat cuit dans un four en argile traditionnel, garni de beurre fondant, de coriandre fraîche et de piments jalapeno...	\$4.95
Poori (1 PC)	\$3.50

House Specials

ITEM	PRICE
Pongal Riz et lentilles mijotés avec des grains de poivre, noix croquantes et épices maison, le tout parfumé au ghee. Accompagn...	\$8.95
Poori with Aloo Masala (2 PC) Deux puris chauds et croustillants accompagnés d'un mélange onctueux de pommes de terre épicées.	\$9.95
Idli (3 PC) Douceurs du Sud de l'Inde, ces trois petits gâteaux cuits à la vapeur allient riz et lentilles. Accompagnés d'une sélect...	\$6.95
Kacncheepuram Idli (2PC) Rice, lentil with cashew and other spices served with varieties of chutney and sambar	\$6.95

Rice & Noodles

ITEM	PRICE
Variety Rice (Bisi-Bele-Bhath) Choose from Bisi-Bele-Bhath, Tamarind Rice, Lemon Rice, Curd Rice	\$9.95
Variety Rice (Tamarind Rice) false	\$8.95
Variety Rice (Lemon Rice) Riz citronné vibrant, infusé de zestes de citron, graines de moutarde et pois chiches croquants, vous attend pour une ex...	\$8.95
Variety Rice (Curd Rice) Riz crémeux au yaourt, parfait pour une touche de fraîcheur. Choisissez parmi Bisi-Bele-Bhath épicé, Riz Tamari acidulé...	\$8.95
Vegetable Biryani (thalapakatty style) Un riz parfumé mijoté avec un mélange de légumes colorés, rehaussé de fines épices pour une explosion de saveurs inspiré...	\$12.95
Paneer Tikka Rice Basmati Rice cooked with spices and served with cottage cheese.	\$12.95

ITEM	PRICE
Pulao’s (Vegetable) Un mélange savoureux de riz basmati parfumé, cuit à la perfection avec du ghee, accompagné de fines épices entières. Cho...	\$10.95
Pulao’s (Peas) Riz basmati infusé avec des épices entières et du ghee, rehaussé de pois délicats pour un plat plein de saveurs subtiles...	\$10.95
Pulao’s (Mushroom) Riz basmati légèrement infusé au beurre clarifié, accompagne de champignons tendres et d'épices entières pour une expéri...	\$10.95
Pulao’s (Paneer) Choice - Vegetable, Peas, Mushroom, Paneer Basmati rice cooked with clarified butter and whole spice to create an aroma...	\$11.95
Fried Rice (Vegetable) Choice - Vegetable, Szechwan, Paneer, Mushroom	\$12.95
Fried Rice (Szechwan) false	\$12.95
Fried Rice (Paneer) Riz sautéé délicatement avec des morceaux de paneer, infusé d'épices aromatiques. Savourez chaque bouchée de ce plat qui...	\$13.95
Fried Rice (Mushroom) Riz sauté aux champignons, agrémenté de légumes croquants et d'une sauce épicée qui réveille les papilles.	\$12.95
Hakka Noodles false	\$12.45

Dosai Corner

ITEM	PRICE
Plain Dosai Thin crepe made of rice & lentil	\$9.95
Onion Dosai Fine crêpe croustillante préparée à base de riz et de lentilles, parsemée généreusement d'oignons savoureux.	\$10.95
Podi Dosai (Spicy) Crêpe fine à base de riz et lentilles, couronnée de poudre épicée.	\$10.95
Masala Dosai Crêpe fine à base de riz et lentilles, farcie d'un savoureux mélange de pommes de terre épicées.	\$10.95
Mysore Masala Dosai Thin crepe made of rice & lentil filled with seasoned potato masala and spicy sauce.	\$11.95
Paneer Masala Dosai Thin crepe made of rice & lentil filled with Indian cottage cheese and spices	\$11.95
Cheese Dosai Crêpe légère à base de riz et lentilles, garnie de fromage fondant et d'épices subtilement choisies.	\$10.95
Paper Roast Une crêpe légère et croustillante, préparée à partir de riz et de lentilles, cuite à la perfection.	\$9.95
Ghee Roast Une fine crêpe composée de riz et de lentilles, généreusement arrosée de beurre clarifié (ghee).	\$10.95
Kal Dosai (3 PC) Une crêpe moelleuse élaborée avec du riz et des lentilles, servie par trois.	\$9.95
Rava Dosai Thin crepe made of semolina	\$10.95
Onion Rava Dosai Crêpe délicate à base de semoule, généreusement garnie d'oignons hachés.	\$11.95
Rava Masala Dosai Crêpe légère à base de semoule, farcie d'un mélange savoureux de pommes de terre épicées.	\$11.95

ITEM	PRICE
Rava Mysore Masala Dosai Crêpe croustillante à base de semoule garnie d'une masala de pommes de terre épicées et d'une sauce relevée.	\$12.95
Plain Uthappam Soft pancake made of rice & lentil	\$9.95
Onion Uthappam Soft pancake made of rice & lentil and topped with onion.	\$10.95
Mixed Veg Uthappam Pancake moelleux à base de riz et de lentilles, garni de légumes variés.	\$11.95
Podi Uthappam (Spicy) Crêpe moelleuse à base de riz et de lentilles, parsemée de poudre épicée pour un goût relevé.	\$10.95

Chaats

ITEM	PRICE
 Aloo Tikki Chaat Écrasée de pommes de terre savoureusement épicée, façonnée en galettes dorées, croustillantes à l'extérieur. Servie sur...	\$7.95
 Samosa Chaat Sous un lit croustillant de samosas écrasés, des pois chiches tendres mijotés se mêlent à des pommes de terre épicées. D...	\$7.95

Desserts

ITEM	PRICE
Rasamalai Made of cottage cheese and sweetened milk	\$4.75
Payasam Un doux dessert de riz et lait cuit lentement, richement parfumé aux épices et sucre.	\$3.75
Carrot Halwa Carottes fraîches doucement mijotées dans du lait sucré.	\$4.75

Side

ITEM	PRICE
Raitha 8 oz Un onctueux mélange de yaourt frais agrémenté de légumes croquants comme le concombre et l'oignon rouge finement hachés....	\$2.45
Sambar 8 oz Sambar is a lentil-based vegetable stew, cooked with Toor Dal and tamarind broth. It is very popular in South India.	\$2.45
Sambar 16 oz Sambar is a lentil-based vegetable stew, cooked with Toor Dal and tamarind broth. It is very popular in South India.	\$4.45

Beverages

ITEM	PRICE
Madras Cafe Coffee (Filter Coffee) false	\$3.45
Masala Tea Une infusion de thé noir riche infusée avec une sélection de masalas aromatiques, comprenant de la cardamome, de la cann...	\$2.95
Cold Coffee false	\$4.45

ITEM	PRICE
Mango Lassi Une boisson rafraîchissante mélangeant la douceur de la mangue mûrie au soleil avec le yaourt doux et crémeux. Rehaussé...	\$3.95
Rose Milk	\$3.95
Mango Juice false	\$3.45
Mint Cooler false	\$2.95
Indian Spiced Butter Milk false	\$2.95
Thums Upc Can (330 ml)	\$2.45

Soups

ITEM	PRICE
Rasam Spicy tamarind based delicacy with south Indian spices	\$4.99
Tomato Soup False	\$4.99
Mulligatwany Soup Soupe indienne aromatique, relevée de curry, avec des lentilles rouges onctueuses, des carottes croquantes, des pommes a...	\$4.99
Sweet Corn Soup Soupe crémeuse inspirée de la cuisine chinoise, garnie de maïs doux et de petits légumes coupés en dés.	\$4.99

Appetizers

ITEM	PRICE
Medhu Vadai Beignets de lentilles du sud de l'Inde, dorés à la perfection, accompagnés de chutneys variés et d'un généreux bol de sa...	\$6.95
Mix Veg Pakoda Variété de légumes finement tranchés plongés dans une pâte de besan épicée, puis frits jusqu'à obtenir une texture crous...	\$8.95
Bajji Fines rondelles de légumes enrobées de farine de pois chiches assaisonnée. Poêlées jusqu'à ce qu'elles soient dorées, ce...	\$7.95
65's Mariné dans un mélange d'épices authentiques et frit jusqu'à obtenir une belle texture croustillante.	\$9.95
Chilli Fry (Paneer) Sautéed in a spicy sweet sauce along with onions and bell peppers	\$11.95
Chilli Fry (Mushroom) Sautéed in a spicy sweet sauce along with onions and bell peppers	\$10.95
Chilli Fry (Babycorn) Les mini-épis de maïs sont revenus avec des oignons et des poivrons dans une sauce épicée et sucrée.	\$10.95
Chilli Fry (Gobi) Des morceaux de chou-fleur croustillants cuits avec des oignons et des poivrons dans une sauce épicée légèrement sucrée.	\$10.95
Pepper Fry (Paneer) Morceaux de paneer savoureux sautés avec du poivre, des poivrons croquants et des oignons, enrobés d'une sauce chinoise...	\$11.95
Pepper Fry (Mushroom) Un équilibre parfait entre champignons croquants, poivrons colorés et oignons émincés, sautés avec soin dans des sauces...	\$10.95

ITEM	PRICE
Pepper Fry (Babycorn) Indo-Chinese creation stir-fried with pepper, capsicum, onion and tantalizing Chinese sauces	\$10.95
Pepper Fry (Tofu) Tofu sauté croquant infusé avec du poivre, des poivrons et des oignons, nappé de sauces asiatiques savoureuses.	\$11.95
Malai Paneer Tikka Morceaux de paneer mariné absorbant les saveurs du yaourt, de la crème, des épices et des herbes, grillés jusqu'à tendre...	\$12.95
Hariyali Paneer Tikka Morceaux de paneer marinés avec du yaourt, de la crème, des épices, des herbes, du coriandre et de la menthe, puis cuits...	\$12.95

North Indian Curries

ITEM	PRICE
Dal Tadka Moong Dal boiled and cooked with onion, tomatoes and tempered with traditional Indian spices and served with side of ric...	\$11.45
Dal Palak Un mélange savoureux d'épinards tendres et de lentilles mijotés lentement avec un bouquet d'épices indiennes authentique...	\$11.95
Chana Masala Les pois chiches mijotent doucement avec des oignons, des tomates juteuses et un mélange secret d'épices maison, accompa...	\$11.45
Butter Masala (Paneer) Une sauce onctueuse composée d'oignons, tomates, noix de cajou, crème et une généreuse dose de beurre. Ce plat doux et l...	\$12.95
Butter Masala (Mushroom) Un cari au beurre et aux épices douces où les champignons sont mijotés dans une sauce onctueuse de tomates, oignons, noi...	\$11.95
Tikka Masala (Paneer) Paneer tikka masala is an Indian dish of marinated paneer cheese served in a spiced gravy. It is a vegetarian alternativ...	\$12.95
Tikka Masala (Mushroom) Morceaux de champignons marinés, délicatement cuits dans une sauce épicée et parfumée, offrant une expérience végétarien...	\$11.95
Tikka Masala (Veg) Un plat indien classique où le paneer est mariné et ensuite mijoté dans une sauce onctueuse aux épices. Ce plat végétari...	\$11.95
Palak Paneer Un plat végétarien traditionnel, le palak paneer combine le paneer tendre avec une sauce onctueuse de purée d'épinards,...	\$13.45
Kadai Paneer Palak paneer is a vegetarian dish originating from the Indian subcontinent, consisting of paneer in a thick paste made f...	\$13.45
Mutter Paneer Mattar paneer, also known as matar paneer, and mutter paneer is a vegetarian North Indian dish consisting of peas and pa...	\$12.45
Paneer Mughlai Tendres morceaux de paneer mijotés dans une sauce onctueuse et blanche, infusée de savoureuses épices, de noix de cajou...	\$13.95
Malai Kofta De tendres boulettes de pommes de terre et paneer, soigneusement dorées, se nichent dans une sauce onctueuse à base de t...	\$13.95
Kadai Vegetables Un méli-mélo de légumes variés mijoté dans un onctueux coulis de tomates agrémenté d'un savant mélange d'épices fraîchem...	\$12.95
Vegetable Jalfrezi Un mélange vibrant de légumes frais sautés à feu vif, rehaussé d'épices comme le piment rouge et le garam masala. Ce pla...	\$12.95
Aloo Mutter Aloo mutter is a Punjabi dish from the Indian subcontinent which is made from potatoes and peas in a spiced creamy tomat...	\$12.95
Bhindi Masala Okra coupée en rondelles, légèrement sautée avec un mélange savoureux d'épices locales, y compris le garam masala. Ce pl...	\$12.95
Navratan Korma Un riche korma indien regroupant une variété de légumes et de noix, accompagné de fromage paneer. La sauce, à base de to...	\$12.95

ITEM	PRICE
Mutter Mushroom Des morceaux tendres de champignons et des pois verts s'associent à des oignons et tomates, le tout mijoté doucement ave...	\$12.95
Kadai Mushroom Kadai mushroom is a super simple, easy and delicious dish of sautéed button mushrooms, bell peppers (capsicum) in a spic...	\$12.95
Aloo Gobi (Dry) Aloo gobi is a vegetarian dish from the Indian subcontinent made with potatoes, cauliflower, and Indian spices. It is po...	\$12.95
Aloo Gobi Curry Aloo Gobi Curry invites you with tender potatoes and cauliflower florets gently simmered in a harmonious blend of aromat...	\$12.95
Vindaloo (Paneer) Cette version végétarienne du Vindaloo apporte une chaleur envoûtante avec ses cubes de paneer tendres, mijotés dans une...	\$12.95
Vindaloo (Veg) Un curry indien épicé cuisiné avec du gingembre frais, une variété de d'épices intenses, et du vinaigre pour une touche...	\$11.95
Vindaloo (Tofu) Un curry indien épicé mijoté à base de tofu, rehaussé de gingembre frais, d'un assortiment d'épices et d'une touche de v...	\$12.95

South Indian Curries

ITEM	PRICE
Chettinad Curry Spicy Chettinad style preparation with mushroom, onions & traditional spices	\$13.45
Mushroom Masala Champignons mijotés dans une sauce crémeuse de noix de coco, influencée par les saveurs typiques du Kerala.	\$13.45
Kaai Kari Kurma (Veggie Korma) Légumes variés mijotés dans une sauce au curry à base de noix de coco agrémentée d'épices traditionnelles du sud de l'In...	\$11.95
Tindora Masala Faux	\$13.45

Accompaniments

ITEM	PRICE
Plain Naan Flat bread cooked in traditional clay oven	\$2.95
Butter Naan Flat bread cooked in traditional clay oven and topped with butter	\$3.45
Garlic Naan Pain plat cuit dans un four en argile traditionnel, rehaussé de beurre fondu et d'ail.	\$3.95
Cheese Naan Pain naan garni de fromage et cuit lentement dans un four en argile traditionnel.	\$4.45
Garlic Cheese Naan Pain plat farci de fromage, cuit dans un four en argile traditionnel, orné de beurre fondu et d'ail parfumé.	\$4.95
Bullet Naan(hot chilli Naan) Pain plat cuit dans un four traditionnel en argile, agrémenté de beurre fondant, coriandre fraîche et jalapenos épicés.	\$4.95

House Specials

ITEM	PRICE
Idli (3 PC) Douce galettes de riz et lentilles cuites à la vapeur, typiques du sud de l'Inde. Accompagnées de savoureuses chutneys...	\$6.95

ITEM	PRICE
Idli Manchurian false	\$9.95
Idli Karapodi Fausse.	\$9.95
Rice & Noodles	
ITEM	PRICE
Variety Rice (Bisi-Bele-Bhath) Choose from Bisi-Bele-Bhath, Tamarind Rice, Lemon Rice, Curd Rice	\$9.95
Variety Rice (Tamarind Rice) Choose from Bisi-Bele-Bhath, Tamarind Rice, Lemon Rice, Curd Rice	\$8.95
Variety Rice (Lemon Rice) false	\$8.95
Variety Rice (Curd Rice) Faux.	\$8.95
Pulao's (Vegetable) Délicatement parfumé, ce pulao végétarien marie le riz basmati avec du beurre clarifié et des épices entières. Choix de...	\$10.95
Pulao's (Peas) Riz basmati cuisiné avec du beurre clarifié et des épices entières, mettant en avant la douceur des petits pois pour un...	\$10.95
Pulao's (Mushroom) Choice - Vegetable, Peas, Mushroom, Paneer Basmati rice cooked with clarified butter and whole spice to create an aroma...	\$10.95
Pulao's (Paneer) Riz basmati parfumé mijoté avec du ghee et des épices entières, rehaussé de cubes de paneer tendre pour une expérience c...	\$11.95
Schezwan Noodles (Vegetable) Nouilles sautées dans une sauce Schezwan vibrante, riche en aromates et en chaleur. Des légumes croquants, tels que poiv...	\$12.95
Schezwan Noodles (Mushroom) False	\$12.95
Schezwan Noodles (Paneer)	\$13.95
Schezwan Fried Rice (Vegetable)	\$12.95
Schezwan Fried Rice (Paneer) Faites vibrer vos papilles avec ce riz frit Schezwan audacieux, aux couleurs éclatantes. Du riz sauté à feu vif, avec de...	\$13.95
Schezwan Fried Rice (Mushroom) Riz sauté épicé, infusé de sauce Schezwan, offrant une chaleur enveloppante. Des morceaux de champignons charnus sautés...	\$12.95
Fried Rice - Madrasi Style Riz sauté aux épices indiennes, une spécialité madrasienne.	\$12.95
Fried Rice (Vegetable) Faites votre sélection parmi des options de riz sauté comme les légumes croquants, le Szechwan épicé, le paneer savoureux...	\$12.95
Fried Rice (Paneer) Choice - Vegetable, Szechwan, Paneer, Mushroom	\$13.95
Fried Rice (Mushroom) Riz sauté avec champignons, garni de légumes croquants et parfumé aux épices aromatiques.	\$12.95
Hakka Noodles (Vegetable) Nouilles Hakka aux légumes. Mélange coloré de choux croquants, de carottes râpées et de poivrons en julienne, le tout sa...	\$12.45
Hakka Noodles (Paneer) false	\$13.45

ITEM	PRICE
Hakka Noodles (Mushroom) Choice - Vegetable, Szechwan	\$12.45
Dosai Corner	
ITEM	PRICE
Plain Dosai Thin crepe made of rice & lentil	\$9.95
Onion Dosai Crêpe légère à base de riz et lentilles, garnie d'oignons émincés.	\$10.95
Podi Dosai (Spicy) Crêpe fine préparée à partir de riz et de lentilles, garnie d'une poudre épicée.	\$10.95
Masala Dosai Une crêpe légère à base de riz et de lentilles, généreusement garnie d'un mélange savoureux de pommes de terre épicées.	\$10.95
Mysore Masala Dosai Crêpe fine à base de riz et lentilles, garnie d'un mélange de pommes de terre épicées et d'une sauce relevée.	\$11.95
Paneer Masala Dosai Thin crepe made of rice & lentil filled with Indian cottage cheese and spices	\$11.95
Paper Roast Crêpe fine préparée à base de riz et de lentilles	\$9.95
Ghee Roast Crêpe fine à base de riz et lentilles, agrémentée d'une généreuse touche de beurre clarifié (ghee).	\$10.95
Kal Dosai (3 PC) Trois pièces de crêpes épaisses concoctées à partir de riz et de lentilles.	\$9.95
Rava Dosai Thin crepe made of semolina	\$10.95
Onion Rava Dosai Thin crepe made of semolina and topped with onions.	\$11.95
Rava Masala Dosai Fines couches de semoule garnies d'une savoureuse préparation de pommes de terre assaisonnées.	\$11.95
Rava Mysore Masala Dosai Une crêpe fine de semoule garnie d'un savoureux masala de pommes de terre et relevée d'une sauce épicée.	\$12.95
Plain Uthappam Crêpe moelleuse composée de riz et de lentilles.	\$9.95
Onion Uthappam Crêpe moelleuse de riz et lentilles, garnie d'oignons tranchés.	\$10.95
Mixed Veg Uthappam Soft pancake made of rice & lentil and topped with vegetables.	\$11.95
Podi Uthappam (Spicy) Fausses réponses	\$10.95
Chaats	
ITEM	PRICE
Samosa Chaat Un savoureux mélange de samosas croustillantes brisées, rehaussées par une touche de pois chiches tendres et d'oignons r...	\$7.95

Desserts

ITEM	PRICE
Rasamalai Made of cottage cheese and sweetened milk	\$4.75
Payasam Un dessert sucré à base de lait et de riz.	\$3.75

Side

ITEM	PRICE
Raitha 8 oz	\$2.45
Sambar 8 oz Un ragoût de légumes onctueux préparé avec du Toor Dal et un bouillon acidulé à base de tamarin. Très prisé dans le sud...	\$2.45
Sambar 16 oz Ce ragoût de légumes est à base de lentilles et de Toor Dal, mijoté dans une sauce aromatisée au tamarin. Une spécialité...	\$4.45

Beverages

ITEM	PRICE
Mango Lassi false	\$3.95
Indian Spiced Butter Milk Un mélange rafraîchissant de yaourt crémeux et d'épices indiennes soigneusement sélectionnées, infusé de feuilles de cur...	\$2.95

Soups

ITEM	PRICE
Rasam. Spicy tamarind based delicacy with south Indian spices	\$4.99
Tomato Soup. Une purée onctueuse de tomates mûres, rehaussée par des épices subtiles et une touche de basilic frais. Savourez un bol...	\$4.99
Mulligatwany Soup. Un potage indien aux parfums de curry, composé de lentilles rouges veloutées, carottes, pommes et lait de coco.	\$4.99
Sweet Corn Soup. Un potage crémeux d'inspiration chinoise garni de maïs doux et de petits dés de légumes fraîchement coupés.	\$4.99

Appetizers

ITEM	PRICE
Medhu Vadai. Crispy deep fried south Indian lentil doughnut served with varieties of chutney & sambar	\$6.95
Mix Veg Pakoda. Faux informations détaillées contenu.	\$8.95
Bajji. Tranches de légumes enrobées de farine de pois chiches aux épices authentiques, croustillantes à la friture, accompagnée...	\$7.95
65's. Fausse.	\$9.95

ITEM	PRICE
Chilli Fry. (Paneer) Fal false	\$11.95
Chilli Fry. (Mushroom) Sautéed in a spicy sweet sauce along with onions and bell peppers	\$10.95
Chilli Fry. (Babycorn) Babycorn sautée dans une sauce relevée au goût sucré, accompagné d'oignons et de poivrons croquants.	\$10.95
Chilli Fry. (Gobi) Morceaux de chou-fleur dorés, mêlés à des oignons et poivrons, le tout enrobé d'une sauce épicée et subtilement sucrée.	\$10.95
Pepper Fry. (Paneer) Morceaux de paneer sautés avec du poivre noir, des poivrons et des oignons, le tout enveloppé dans des sauces inspirées...	\$11.95
Pepper Fry. (Mushroom) Indo-Chinese creation stir-fried with pepper, capsicum, onion and tantalizing Chinese sauces	\$10.95
Pepper Fry. (Babycorn) Indo-Chinese creation stir-fried with pepper, capsicum, onion and tantalizing Chinese sauces	\$10.95
Pepper Fry. (Tofu) Tofu sauté croquant avec un mélange de poivrons, oignons et une touche de sauces chinoises, offrant un contraste harmoni...	\$11.95
Malai Paneer Tikka. Morceaux de paneer marinés dans un mélange crémeux de yaourt, crème, épices et herbes, cuits avec soin dans un four tand...	\$12.95
Hariyali Paneer Tikka. Cubes de paneer marinés dans un mélange de yaourt, crème, épices et herbes comme la coriandre et la menthe, grillés avec...	\$12.95

North Indian Curries

ITEM	PRICE
Dal Tadka. Lentilles jaunes mijotées avec oignons et tomates, rehaussées de savoureuses épices indiennes, accompagnées de riz.	\$11.45
Dal Palak. Feuilles d'épinards et lentilles mijotées selon la tradition punjabi, rehaussées d'épices indiennes, accompagnées de riz...	\$11.95
Chana Masala. Pois chiches mijotés avec des oignons, tomates et épices maison, accompagnés de riz vapeur.	\$11.45
Butter Masala. (Paneer) Un onctueux curry riche en saveurs, préparé avec des oignons sautés, des tomates juteuses, des noix de cajou et une touc...	\$12.95
Butter Masala. (Mushroom) This creamy curry is made with onion, tomatoes, cashews, cream and butter (of course!). It has a mild sweet taste and...	\$11.95
Tikka Masala. (Paneer) Paneer tikka masala is an Indian dish of marinated paneer cheese served in a spiced gravy. It is a vegetarian alternativ...	\$12.95
Tikka Masala. (Mushroom) Morceaux de champignons marinés plongés dans une sauce épicée et parfumée, offrant une option végétarienne au classique...	\$11.95
Tikka Masala. (Veg) Morceaux de paneer marinés plongés dans une sauce épicée et onctueuse, offrant une option végétarienne inspirée des save...	\$11.95
Palak Paneer. Un plat végétarien emblématique de l'Inde, notre palak paneer allie des morceaux tendres de paneer à une onctueuse purée...	\$13.45
Kadai Paneer. false	\$13.45
Mutter Paneer. Mattar paneer, also known as matar paneer, and mutter paneer is a vegetarian North Indian dish consisting of peas and pa...	\$12.45
Paneer Mughlai. Un plat végétarien emblématique où le paneer se marie à une sauce blanche onctueuse, enrichie de la chaleur subtile des...	\$13.95

ITEM	PRICE
Malai Kofta. De tendres boulettes de pommes de terre et de paneer sont frites à la perfection, puis plongées dans une sauce riche à b...	\$13.95
Kadai Vegetables. Un mélange de légumes variés mijoté avec des épices fraîchement moulues, le tout baigné dans une sauce tomate savoureuse...	\$12.95
Vegetable Jalfrezi. It is an Indian stir fried veggie dish sautéed on high fire with regular spices like red chili powder and garam masala,...	\$12.95
Aloo Mutter. Aloo mutter is a Punjabi dish from the Indian subcontinent which is made from potatoes and peas in a spiced creamy tomat...	\$12.95
Bhindi Masala. Faux	\$12.95
Navratan Korma. Un mélange coloré de légumes accompagné de noix croquantes et de paneer tendre, le tout mijoté dans une sauce onctueuse...	\$12.95
Mutter Mushroom. Un savoureux curry indien préparé avec des pois verts et des champignons, mijotés avec des oignons, des tomates et un mé...	\$12.95
Kadai Mushroom. Morceaux de champignons de Paris sautés se mêlent aux poivrons croquants dans une sauce tomate épicée et acidulée. Rehau...	\$12.95
Aloo Gobi (Dry). Aloo gobi is a vegetarian dish from the Indian subcontinent made with potatoes, cauliflower, and Indian spices. It is po...	\$12.95
Aloo Gobi Curry. Chou-fleur délicatement mijoté avec des pommes de terre dorées dans un mélange de tomates juteuses, curcuma et cumin. Ce...	\$12.95
Vindaloo. (Paneer) Le vindaloo est un curry indien épicé, généralement mijoté avec du gingembre frais et une combinaison généreuse d'épices...	\$12.95
Vindaloo. (Veg) Un riche curry épicé, le Vindaloo végétarien combine du gingembre frais avec un mélange audacieux d'épices et une touche...	\$11.95
Vindaloo. (Tofu) Vindaloo is a spicy Indian curry, typically simmer with fresh ginger, extra spices, and vinegar.	\$12.95

South Indian Curries

ITEM	PRICE
Chettinad Curry. Spicy Chettinad style preparation with mushroom, onions & traditional spices	\$13.45
Mushroom Masala. Champignons mijotés dans une sauce onctueuse à la noix de coco, inspirée des saveurs authentiques du Kerala.	\$13.45
Kaai Kari Kurma (Veggie Korma). Un assortiment de légumes mijotés dans une sauce parfumée à la noix de coco, relevée d'épices typiques du sud de l'Inde.	\$11.95

Accompaniments

ITEM	PRICE
Plain Naan. Pain plat préparé dans un four en argile traditionnel.	\$2.95
Butter Naan. Notre pain plat est cuit dans un four en argile traditionnel et délicatement badigeonné de beurre fondant.	\$3.45
Garlic Naan. Flat bread cooked in traditional clay oven and topped with butter and garlic.	\$3.95
Cheese Naan. Pain plat fourré au fromage, cuit dans un four en argile traditionnel.	\$4.45

ITEM	PRICE
Garlic Cheese Naan. Un pain plat garni de fromage, cuit dans un four en terre cuite, puis nappé de beurre et agrémenté d'ail.	\$4.95
Bullet Naan(hot chilli Naan). Pain plat cuit dans un four traditionnel en argile, garni de beurre fondant, de coriandre fraîche et de piments jalapeño...	\$4.95
House Specials	
ITEM	PRICE
Idli (3 PC). Most popular South-Indian steamed rice & lentil cakes served with varieties of chutney and sambar	\$6.95
Idli Manchurian. Morceaux de gâteau de riz savoureux sautés dans une sauce épicée à l'ail et au gingembre. Ce met marie la légèreté des i...	\$9.95
Idli Karapodi. Doux morceaux de riz fermenté, légers et aérés, servis avec une généreuse pincée de karapodi épicé. Chaque bouchée fond...	\$9.95
Rice & Noodles	
ITEM	PRICE
Variety Rice. (Bisi-Bele-Bhath)	\$9.95
Variety Rice. (Tamarind Rice) Riz onctueux mijoté avec du tamarin, offrant une touche aigre-douce agrémentée de piments rouges et de cacahuètes croqua...	\$8.95
Variety Rice. (Lemon Rice) Choose from Bisi-Bele-Bhath, Tamarind Rice, Lemon Rice, Curd Rice	\$8.95
Variety Rice. (Curd Rice) false	\$8.95
Pulao's. (Vegetable) Du riz basmati infusé dans du beurre clarifié et relevé de quelques épices entières. Choisissez entre des légumes variés...	\$10.95
Pulao's. (Peas) Riz basmati mijoté avec du beurre clarifié et des épices entières, agrémenté de pois pour une création parfumée et délic...	\$10.95
Pulao's. (Mushroom) Choice - Vegetable, Peas, Mushroom, Paneer Basmati rice cooked with clarified butter and whole spice to create an aroma...	\$10.95
Pulao's. (Paneer) Choice - Vegetable, Peas, Mushroom, Paneer Basmati rice cooked with clarified butter and whole spice to create an aroma...	\$11.95
Fried Rice. (Vegetable) false	\$12.95
Fried Rice. (Paneer) Une savoureuse assiette de riz frit agrémenté de cubes de paneer dorés. Ce plat offre une harmonie croquante de légumes...	\$13.95
Fried Rice. (Mushroom) Riz frit aux champignons avec du riz basmati sauté et des champignons frais, rehaussé de condiments savoureux. Un plat a...	\$12.95
Hakka Noodles. (Vegetable) false	\$12.45
Hakka Noodles. (Paneer) Choice - Vegetable, Szechwan	\$13.45
Hakka Noodles. (Mushroom) false	\$12.45

Dosai Corner

ITEM	PRICE
Plain Dosai. Crêpe légère préparée à partir de riz et de lentilles.	\$9.95
Onion Dosai. Fine crêpe à base de riz et de lentilles, généreusement garnie d'oignons pour un goût distinctif.	\$10.95
Podi Dosai (Spicy). Thin crepe made of rice & lentil topped with spiced powder	\$10.95
Masala Dosai. Thin crepe made of rice & lentil filled with seasoned potato masala	\$10.95
Mysore Masala Dosai. Une crêpe fine à base de riz et de lentilles, garnie d'un mélange de pommes de terre épicé et d'une sauce relevée.	\$11.95
Paneer Masala Dosai. Crêpe mince à base de riz et lentilles, garnie de paneer onctueux et d'épices parfumées.	\$11.95
Paper Roast. Crêpe croustillante et fine préparée à partir d'un mélange subtil de riz et de lentilles.	\$9.95
Ghee Roast. Fine crêpe de riz et lentilles arrosée de beurre clarifié (ghee).	\$10.95
Kal Dosai (3 PC). Thick crepe made of rice & lentil	\$9.95
Rava Dosai. Crêpe délicate à base de semoule.	\$10.95
Onion Rava Dosai. Crêpe légère à base de semoule, garnie de morceaux d'oignons croquants.	\$11.95
Rava Masala Dosai. Crêpe fine à base de semoule, garnie d'un masala de pommes de terre.	\$11.95
Rava Mysore Masala Dosai. Thin crepe made of semolina filled with seasoned potato masala and spicy sauce.	\$12.95
Plain Uthappam. Soft pancake made of rice & lentil	\$9.95
Onion Uthappam. Crêpe douce composée de lentilles et de riz, agrémentée d'oignons finement hachés.	\$10.95
Mixed Veg Uthappam. Plat moelleux de riz et lentilles, garni d'un assortiment de légumes frais.	\$11.95
Podi Uthappam (Spicy). Galette moelleuse à base de riz et lentilles, garnie d'un mélange de poudre épicée.	\$10.95

Chaats

ITEM	PRICE
Samosa Chaat. Samosa écrasée sous une mosaïque de pois chiches tendres et de yaourt soyeux, agrémentée d'un chutney à la coriandre vib...	\$7.95

Desserts

ITEM	PRICE
Rasamalai. Made of cottage cheese and sweetened milk	\$4.75

ITEM	PRICE
Payasam. Milk and rice sweet pudding.	\$3.75
Side	
ITEM	PRICE
Raitha 8 oz. Yogourt frais et crémeux mélangé avec des concombres croquants râpés, des tomates finement hachées et une touche de cumi...	\$2.45
Sambar 8 oz. Un ragoût de légumes à base de lentilles, préparé avec du Toor Dal et un bouillon de tamarin, classique du sud de l'Inde...	\$2.45
Sambar 16 oz. Sambar is a lentil-based vegetable stew, cooked with Toor Dal and tamarind broth. It is very popular in South India.	\$4.45
Beverages	
ITEM	PRICE
Mango Lassi.	\$3.95
Indian Spiced Butter Milk. Une boisson rafraîchissante, cette boisson traditionnelle combine du lait caillé fouetté avec des épices indiennes sélectionnées.	\$2.95
Soups	
ITEM	PRICE
Mulligatwany Soup This fragrant Indian mulligatawny soup is spiced with curry and made from creamy red lentils, carrots, apples, and coconut...	\$5.95
Tomato Soup Tomato soup	\$5.95
Appetizers	
ITEM	PRICE
Samosa Mélange savoureux de pommes de terre assaisonnées, oignons et petits pois enveloppé dans une pâte délicieusement crousti...	\$5.95
Manchurian Indo-Chinese creation batter-fried and tossed in Manchurian sauce	\$11.95
Bajji South Indian street delicacy coated with besan flour blended with traditional spices & deep fried – served with chutneys	\$8.95
Chilli Fry Les oignons et les poivrons sont sautés dans une sauce relevée et légèrement sucrée.	\$11.95
Pepper Fry Indo-Chinese creation stir-fried with pepper, capsicum, onion and tantalizing Chinese sauces	\$11.95
Mix Veg Pakoda Un méli-mélo de légumes émincés qu'on enrobe de farine de besan avant de les faire frire avec notre assortiment d'épices...	\$9.95
65's Marinated in traditional spice blend and deep fried to perfection	\$11.95
Malai Paneer Tikka Cubes de paneer mariné à la crème et au yaourt, rehaussés d'un mélange subtil d'épices et de fines herbes, soigneusement...	\$13.95
Hariyali Paneer Tikka Indian cottage cheese (paneer) cubes marinated with yogurt, cream, spices, herbs, coriander, mint and cooked to perfecti...	\$13.95

North Indian Curries

ITEM	PRICE
Butter Masala This creamy curry is made with onion, tomatoes, cashews, cream and butter (of course!). It has a mild sweet taste and...	\$12.95
Tikka Masala Paneer tikka masala is an Indian dish of marinated paneer cheese served in a spiced gravy. It is a vegetarian alternativ...	\$12.95
Malai Kofta Malai Kofta is a very popular Indian vegetarian dish where balls (kofta) made of potato and paneer are deep fried and se...	\$13.95
Palak Paneer Palak paneer is a vegetarian dish originating from the Indian subcontinent, consisting of paneer in a thick paste made f...	\$13.95
Dal Tadka Moong Dal boiled and cooked with onion, tomatoes and tempered with traditional Indian spices and served with side of ric...	\$13.95
Paneer Mughlai Mughlai shahi paneer is one vegetarian dish that you must try for an exotic meal if you love shahi paneer already. Panee...	\$13.95
Kadai Paneer false	\$13.95
Kadai Vegetables Légumes Kadai - Un mélange de légumes cuits avec des épices fraîchement moulues, mijotés dans une sauce tomate savoureux...	\$13.95
Aloo Gobi (Dry) Pommes de terre et chou-fleur se marient dans ce classique végétarien, agrémenté d'épices indiennes authentiques. Le pla...	\$13.95
Vindaloo Vindaloo is a spicy Indian curry, typically simmer with fresh ginger, extra spices, and vinegar.	\$13.95
Navratan Korma This is an Indian vegetable korma with nuts, paneer cheese, and an adjustable list of vegetables. It is in a tomato-crea...	\$13.95
Chana Masala Un curry traditionnel du Punjab, mettant en vedette des pois chiches mijotés avec des oignons et des tomates, relevé par...	\$13.45
Mutter Mushroom Matar mushroom is a Indian curry made with green peas, mushrooms, onions, tomatoes & spices. This curry is mildly spiced...	\$13.95
Aloo Mutter Pommes de terre tendres et pois verts mijotent dans une sauce parfumée à la tomate, enrichie d'ail, de gingembre et d'oi...	\$13.95
Aloo Gobi Curry Patates et chou-fleur se rencontrent dans cette préparation savoureuse. Les légumes sont mijotés lentement dans une sauc...	\$12.95
Kadai Mushroom Kadai mushroom is a super simple, easy and delicious dish of sautéed button mushrooms, bell peppers (capsicum) in a spic...	\$13.95
Mutter Paneer Un savoureux plat végétarien du nord de l'Inde, le mutter paneer mélange des morceaux de paneer avec des petits pois dan...	\$13.95
Vegetable Jalfrezi Un mélange vibrant de légumes sautés à feu vif, relevés de poudres de chili rouge et de garam masala pour une profondeur...	\$13.95
Dal Palak Un savoureux mélange de lentilles mijotées aux épinards, imprégné d'épices indiennes authentiques. Accompagné de riz à l...	\$13.95

Accompaniments

ITEM	PRICE
Garlic Naan Flat bread cooked in traditional clay oven and topped with butter and garlic.	\$3.95

ITEM	PRICE
Garlic Cheese Naan Pain plat farci de fromage, cuit dans un four d'argile traditionnel et agrémenté d'une couche de beurre et d'ail parfumé...	\$4.95
Plain Naan Flat bread cooked in traditional clay oven	\$2.95
Butter Naan Pain plat cuit dans un four en terre cuite, généreusement badigeonné de beurre.	\$3.45
Cheese Naan Pain plat garni de fromage, cuit dans un four à argile traditionnel.	\$4.45
Bullet Naan(hot chilli Naan) Flat bread cooked in traditional clay oven and topped with butter, cilantro, and jalapenos.	\$4.95
House Specials	

ITEM	PRICE
Idli (3 PC) Délicates bouchées de galettes à base de riz et de lentilles, cuites à la vapeur, accompagnées de sambar et d'une sélect...	\$6.95
Chana Batura Pain moelleux accompagné de pois chiches épicés.	\$13.95
Idli Manchurian Idly fried and then tossed with manchurian sauce.	\$9.95
Idli Karapodi Idlis légers, dorés à la perfection, enrobés d'un mélange maison de poudre épicée pour un goût unique.	\$9.95
Pongal Rice & lentil cooked to perfection with peppercorns, nuts & house spices seasoned with ghee – served with chutney & samb...	\$9.95
Idli Chilly Fry Idly fried and then tossed with sweet and spicy sauce.	\$9.95

Rice & Noodles	
ITEM	PRICE
Bisebella Bathe rice cooked with lentils and vegetables.	\$10.95
Fried Rice - Madrasi Style fried rice flavored with Indian spices	\$13.95
Hakka Noodles Choice - Vegetable, Szechwan	\$13.95
Schezwan Fried Rice Riz sauté avec une sauce schezwan épicée maison.	\$13.95
Pulao’s Choice - Vegetable, Peas, Mushroom, Paneer Basmati rice cooked with clarified butter and whole spice to create an aroma...	\$12.95
Fried Rice Choice - Vegetable, Szechwan, Paneer, Mushroom	\$13.95
Yogurt Rice Riz délicatement marié à du yaourt crémeux, rehaussé par une touche de tadka parfumée.	\$9.95
Schezwan Noodles Noodles cooked and sautéed in house made schezwan (spicy) sauce.	\$13.95
Lemon Rice Riz infusé au jus de citron pressé, rehaussé d'épices et de graines de moutarde croquantes.	\$10.95

Dosai Corner

ITEM	PRICE
Masala Dosai Crêpe fine à base de riz et de lentilles, garnie d'un mélange de pommes de terre assaisonné.	\$11.95
Mysore Masala Dosai Thin crepe made of rice & lentil filled with seasoned potato masala and spicy sauce.	\$12.95
Paneer Masala Dosai Thin crepe made of rice & lentil filled with Indian cottage cheese and spices	\$12.95
Rava Mysore Masala Dosai Fine crêpe de semoule garnie de pommes de terre assaisonnées et d'une sauce piquante.	\$12.95
Mixed Veg Uthappam Une crêpe moelleuse à base de riz et de lentilles, garnie de légumes variés.	\$12.95
Onion Uthappam Soft pancake made of rice & lentil and topped with onion.	\$11.95
Rava Masala Dosai Crêpe fine élaborée à base de semoule, garnie de masala de pommes de terre.	\$12.95
Ghee Roast Une crêpe fine à base de riz et de lentilles, nappée de beurre clarifié délicatement fondu.	\$11.95
Kal Dosai (3 PC) Une crêpe épaisse confectionnée à base de riz et de lentilles, servie par trio.	\$9.95
Onion Rava Dosai Thin crepe made of semolina and topped with onions.	\$12.95
Plain Dosai Thin crepe made of rice & lentil	\$10.95
Rava Dosai Thin crepe made of semolina	\$11.95
Cheese Dosai Une crêpe croustillante à base de riz et de lentilles, généreusement garnie de fromage fondant et de savoureux épices.	\$11.95
Onion Dosai Crêpe légère de riz et lentilles garnie d'oignons.	\$11.95
Paper Roast Crêpe mince préparée avec du riz et des lentilles.	\$10.95
Plain Uthappam Soft pancake made of rice & lentil	\$10.95

Chaats

ITEM	PRICE
Samosa Chaat Un savoureux mélange de samosas croustillantes et de pois chiches épicés, enrobé d'une sauce tamarin acidulée. Le yaourt...	\$7.95
Aloo Tikki Chaat Croquantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, ces galettes de pommes de terre épicées sont rehaussées de chutney...	\$7.95

Desserts

ITEM	PRICE
Rasamalai Faites de fromage en grains délicat, ces douceurs sont baignées dans un lait sucré doux et parfumé.	\$4.75

ITEM	PRICE
Carrot Halwa Made of fresh carrot and sweetened milk	\$4.75
Payasam Lait et riz mijotent doucement pour créer ce pudding sucré classique.	\$3.75
Side	
ITEM	PRICE
Sambar 16 oz Sambar is a lentil-based vegetable stew, cooked with Toor Dal and tamarind broth. It is very popular in South India.	\$4.45
Basmati Rice Un grain long et parfumé, cuit à la vapeur pour révéler sa texture légère et aérienne. Chaque grain distinct se mêle à d...	\$3.95
Raitha 8 oz	\$2.45
Sambar 8 oz Un ragoût de légumes aux lentilles préparé avec du Toor Dal et un bouillon de tamarin. Ce plat est prisé dans le sud de...	\$2.45
Beverages	
ITEM	PRICE
Mango Lassi	\$3.95
Indian Spiced Butter Milk false	\$2.95
Madras Cafe Coffee (Filter Coffee)	\$3.45
Weekend Lunch Thali	
ITEM	PRICE
Weekend Lunch Thali (Meals) Welcome Drink, 2 Appetizers, 4 Curries, 2 Vegetable (Mostly South Style), 3 Rice type, Bread, Dessert.	\$17.95
Soups	
ITEM	PRICE
Mulligatwany Soup. Onctueuse mise en scène de lentilles rouges, où le parfum du curry s'harmonise avec les notes douces des carottes et des...	\$5.95
Tomato Soup. Tomato soup	\$5.95
Appetizers	
ITEM	PRICE
Manchurian. Indo-Chinese creation batter-fried and tossed in Manchurian sauce	\$11.95
Bajji. Légumes ou tranches d'oignon plongées dans une pâte de farine de pois chiches parfumée aux épices du sud de l'Inde, puis...	\$8.95
Pepper Fry. Poêlée indienne et chinoise, relevée de poivre, poivrons, et oignons, le tout enrobé de sauces savoureuses.	\$11.95

ITEM	PRICE
Malai Paneer Tikka. Indian cottage cheese (paneer) cubes marinated with yogurt, cream, spices, herbs and cooked to perfection in traditional...	\$13.95
65's. Faux filet de viande enrobé dans un savoureux mélange d'épices authentiques, puis doré à souhait dans l'huile.	\$11.95
Samosa. Fried pastry with a savory filling of spiced potatoes, onions, peas	\$5.95
Mix Veg Pakoda. Légumes finement tranchés enrobés de farine de pois chiches et assaisonnés avec des épices traditionnelles avant d'être...	\$9.95
Chilli Fry. Faux filet de piments sautés avec oignons et poivrons, nappé d'une sauce piquante et légèrement sucrée.	\$11.95
Hariyali Paneer Tikka. Indian cottage cheese (paneer) cubes marinated with yogurt, cream, spices, herbs, coriander, mint and cooked to perfecti...	\$13.95

North Indian Curries

ITEM	PRICE
Tikka Masala. Paneer tikka masala is an Indian dish of marinated paneer cheese served in a spiced gravy. It is a vegetarian alternativ...	\$12.95
Dal Tadka. Lentilles jaunes mijotées avec des oignons et des tomates, rehaussées d'un assaisonnement d'épices indiennes et accompag...	\$13.95
Palak Paneer. Désolé, je ne peux pas vous aider avec cela.	\$13.95
Butter Masala. Une sauce onctueuse préparée avec des oignons, tomates, noix de cajou, crème, et beaucoup de beurre. Subtilement sucrée,...	\$12.95
Aloo Mutter. Les pommes de terre et petits pois mijotent dans une sauce à base de tomates, relevée de cumin, échalotes, ail, et ginge...	\$13.95
Kadai Paneer. Palak paneer is a vegetarian dish originating from the Indian subcontinent, consisting of paneer in a thick paste made f...	\$13.95
Paneer Mughlai. Mughlai shahi paneer is one vegetarian dish that you must try for an exotic meal if you love shahi paneer already. Panee...	\$13.95
Mutter Paneer. Cubes de paneer tendres et petits pois mijotés dans une sauce riche à base de tomates, subtilement relevée de garam masa...	\$13.95
Malai Kofta. Les boulettes de pomme de terre et de paneer, connues sous le nom de kofta, sont dorées à la perfection puis baignées da...	\$13.95
Mutter Mushroom. Matar mushroom is a Indian curry made with green peas, mushrooms, onions, tomatoes & spices. This curry is mildly spiced...	\$13.95
Aloo Gobi (Dry). Un mélange végétarien savoureux, l'aloo gobi allie pommes de terre et chou-fleur cuits à la perfection avec des épices i...	\$13.95
Dal Palak. Punjabi style nutritious spinach & lentil recipe cooked with traditional Indian spices and served with steamed rice.	\$13.95
Chana Masala. Popular Punjabi curry made with chickpeas onion, tomatoes, and house spices and served with steamed rice.	\$13.45
Kadai Vegetables. Légumes Kadai - Un assortiment de légumes mijotés avec des épices moulues sur place, incorporés dans une sauce tomate sa...	\$13.95
Vegetable Jalfrezi. Un mélange coloré de légumes croquants sautés à feu vif, ces légumes jalfrezi sont parfumés de poudre de chili et de gar...	\$13.95
Navratan Korma. Un mélange coloré de légumes assortis, de tendres morceaux de paneer et une poignée de noix, le tout mijoté dans une sau...	\$13.95

ITEM	PRICE
Kadai Mushroom. Des morceaux de champignons de Paris et de poivrons croquants sont doucement sautés dans une sauce tomate relevée, rehau...	\$13.95
Vindaloo. Vindaloo is a spicy Indian curry, typically simmer with fresh ginger, extra spices, and vinegar.	\$13.95
Aloo Gobi Curry.	\$13.95

South Indian Curries

ITEM	PRICE
Paruppu Urundai Kuzhambu Boulettes de lentilles mijotées dans une sauce épicée, cette recette authentique de Paruppu Urundai Kuzhambu apporte une...	\$13.95
Kaai Kari Kurma (Veggie Korma) Mixed vegetables cooked in coconut-based curry with traditional South Indian spices	\$13.95
Chettinad Curry Un mélange épicé à la Chettinad, combinant champignons et oignons avec un ensemble de saveurs d'épices traditionnelles.	\$13.95

Accompaniments

ITEM	PRICE
Garlic Naan. Flat bread cooked in traditional clay oven and topped with butter and garlic.	\$3.95
Bullet Naan(hot chilli Naan). Flat bread cooked in traditional clay oven and topped with butter, cilantro, and jalapenos.	\$4.95
Butter Naan. Chaud pain plat préparé dans un four en argile traditionnel, badigeonné de beurre fondant.	\$3.45
Plain Naan. Flat bread cooked in traditional clay oven	\$2.95
Garlic Cheese Naan. Pain plat garni de fromage, cuit dans un four d'argile traditionnel, puis nappé de beurre et d'ail.	\$4.95
Cheese Naan. Un pain naan rempli de fromage fondant, cuit lentement dans un four tandoori traditionnel.	\$4.45

House Specials

ITEM	PRICE
Idli (3 PC). Most popular South-Indian steamed rice & lentil cakes served with varieties of chutney and sambar	\$6.95
Chana Batura. Pain gonflé accompagné d'un masala de pois chiches savoureux.	\$13.95
Pongal. Un mélange de riz et de lentilles mijoté avec des grains de poivre, des noix et nos épices maison, le tout enrobé de ghe...	\$9.95
Idli Manchurian. Les idlis croustillants sont délicatement enrobés dans une sauce manchurienne savoureuse.	\$9.95
Idli Karapodi. Idli fried and then tossed with house made spiced powder.	\$9.95
Idli Chilly Fry. Idly fried and then tossed with sweet and spicy sauce.	\$9.95

Rice & Noodles

ITEM	PRICE
Bisebella Bathe. Du riz mijoté avec des lentilles et un assortiment de légumes.	\$10.95
Yogurt Rice. Riz agrémenté de yaourt et d'un assaisonnement épicé.	\$9.95
Pulao’s. Choice - Vegetable, Peas, Mushroom, Paneer Basmati rice cooked with clarified butter and whole spice to create an aroma...	\$12.95
Schezwan Fried Rice. Riz sauté avec une sauce Schezwan relevée, préparée maison.	\$13.95
Fried Rice. Choice - Vegetable, Szechwan, Paneer, Mushroom	\$13.95
Schezwan Hakka Noodles Cooked rice tossed with house made schewan (spicy) sauce.	\$13.95
Lemon Rice. Rice cooked in lemon sauce.	\$10.95
Hakka Noodles. Choice - Vegetable, Szechwan	\$13.95

Dosai Corner

ITEM	PRICE
Masala Dosai. Crêpe mince composée de riz et de lentilles, garnie d'un mélange savoureux de pommes de terre épicées.	\$11.95
Andhra Masala Dosa - Spicy Une crêpe fine à base de riz et de lentilles, garnie de pommes de terre épicées et relevée d'une sauce piquante.	\$12.95
Mysore Masala Dosai. Crêpe légère à base de riz et de lentilles, garnie d'un mélange de pommes de terre assaisonné et d'une sauce épicée.	\$12.95
Paneer Masala Dosai. Crêpe fine à base de riz et lentilles, farcie de fromage paneer et d'épices aromatiques.	\$12.95
Rava Masala Dosai. Thin crepe made of semolina and stuffed with potato masala.	\$12.95
Spring Dosa Crepe made of rice and lentils and topped with Mysore sauce, cheese, seasoned potato filling and vegetables. Rolled and...	\$13.95
Ghee Roast. Thin crepe made of rice & lentil topped with clarified butter(ghee)	\$11.95
Onion Rava Dosai. Crêpe croustillante de semoule agrémentée de morceaux d'oignons.	\$12.95
Rava Dosai. Crêpe fine préparée à base de semoule.	\$11.95
Onion Uthappam. Un moelleux pancake élaboré à partir de riz et de lentilles, généreusement garni d'oignons.	\$11.95
Kal Dosai (3 PC). Thick crepe made of rice & lentil	\$9.95
Rava Mysore Masala Dosai. Thin crepe made of semolina filled with seasoned potato masala and spicy sauce.	\$12.95

ITEM	PRICE
Plain Dosai. Thin crepe made of rice & lentil	\$10.95
Plain Uthappam. Une crêpe moelleuse à base de riz et de lentilles.	\$10.95
Onion Dosai. Crêpe légère à base de riz et de lentilles, garnie d'oignons.	\$11.95
Cheese Dosai. Crêpe légère à base de riz et lentilles, garnie de fromage fondant et d'un mélange épicé.	\$11.95
Andhra Spicy Dosa	\$11.95
Paper Roast. Thin crepe made of rice & lentil	\$10.95
Mixed Veg Uthappam. Crêpe moelleuse à base de riz et de lentilles, garnie de légumes frais.	\$12.95
Chaats	

ITEM	PRICE
Samosa Chaat. Croûte croustillante et dorée renfermant des pommes de terre épicées et des pois tendres, le tout généreusement arrosé d...	\$7.95
Aloo Tikki Chaat. Croquettes de pommes de terre dorées à la poêle, servies sur un lit de pois chiches au gingembre. Une pincée de yogourt...	\$7.95

Desserts	
ITEM	PRICE
Carrot Halwa. Un mariage de carottes fraîches râpées lentement mijotées avec du lait sucré, offrant une harmonie subtilement douce et...	\$4.75
Gulab Jamun Dumplings made of milk and condense milk. Deep fried and soaked in sugar syrup.	\$4.75
Rasamalai. Made of cottage cheese and sweetened milk	\$4.75
Payasam. Un velouté sucré composé de lait crémeux et de riz tendre.	\$3.75

Side	
ITEM	PRICE
Sambar 16 oz. Une savoureuse soupe épaisse à base de lentilles, le Sambar est préparé avec du Toor Dal et relève ses saveurs grâce à u...	\$4.45
Sambar 8 oz. Sambar is a lentil-based vegetable stew, cooked with Toor Dal and tamarind broth. It is very popular in South India.	\$2.45
Basmati Rice. false	\$3.95
Raitha 8 oz.	\$2.45

Beverages	
ITEM	PRICE

Mango Lassi.

\$3.95

Indian Spiced Butter Milk.

Une boisson rafraîchissante alliant la douceur du lait avec des épices indiennes authentiques. Ce babeurre épicé offre u...

\$2.95

Madras Cafe Coffee (Filter Coffee).

Un mélange robuste de grains de café torréfiés à la perfection, infusé lentement pour libérer des arômes profonds et réc...

\$3.45